

RESTAURANT

 *Chloé*

CLERVAUX



Les apéritifs ⁽¹²⁾

| | |
|------------------------|--------|
| Apéritif maison | 9.50€ |
| Coupe de crémant | 7.50€ |
| Kir vin blanc | 8.00€ |
| Kir crémant | 9.00€ |
| Apérol Spritz | 12.50€ |
| Hugo | 12.50€ |
| Hugo sans alcool | 8.00€ |
| Pineau des Charentes | 7.00€ |
| Picon vin blanc | 8.00€ |
| Picon bière | 5.00€ |
| Porto rouge ou blanc | 7.00€ |
| Martini rouge ou blanc | 7.00€ |
| Ricard | 7.00€ |
| Campari | 7.00€ |
| Safari | 7.00€ |
| Passoa | 7.00€ |
| Pisang Ambon | 7.00€ |
| Malibu | 7.00€ |
| Crodino | 5.50€ |
| Gin Bombay Sapphire | 9.00€ |
| Gin Bulldog | 9.00€ |
| Gin Hendricks | 10.00€ |

Supplément pour les alcools

| | |
|---------------------|--------|
| Jus ou soft | +2.90€ |
| Schweppes Selection | +3.50€ |

Les bières ⁽¹⁾

| | |
|--------------------------------|-------|
| Diekirch (LU 4,8 %) - pression | 4.00€ |
| Duvel (BE 8,5%) | 6.00€ |
| La Chouffe Blonde (BE 8,0%) | 6.00€ |
| Orval (BE 6,2%) | 6.50€ |

Les softs

| | |
|---|-------|
| Eau plate ou pétillante 25 cl | 3.00€ |
| Eau plate ou pétillante 50 cl | 4.50€ |
| Coca Cola Regular | 3.50€ |
| Coca Cola Zero | 3.50€ |
| Sprite | 3.50€ |
| Fanta | 3.50€ |
| Fuze Tea Pêche | 3.50€ |
| Schweppes Indian Tonic | 3.50€ |
| Schweppes Agrum | 3.50€ |
| Schweppes Mojito | 3.50€ |
| Schweppes Pink Tonic | 3.50€ |
| Schweppes Bitter Lemon | 3.50€ |
| Jus - Minute Maid | 3.50€ |
| (Pomme, orange, tomate ou pomme-cerise) | |

Les Schweppes Selection

| | |
|---------------------------|-------|
| Tonic & Touch of Lime | 4.50€ |
| Hibiscus | 4.50€ |
| Pomelo | 4.50€ |
| White Peach & Elderflower | 4.50€ |
| Ginger Beer & Chili | 4.50€ |
| Tonic & Pink Pepper | 4.50€ |
| Ginger Ale | 4.50€ |
| Orange Blossom & Lavender | 4.50€ |

Les spiritueux

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Tia Maria | 7.00€ |
| Licor 43 | 7.00€ |
| Amaretto | 7.00€ |
| Limoncello | 7.00€ |
| Baileys ⁽⁷⁾ | 7.00€ |
| Sambuca | 7.00€ |
| Cointreau | 7.00€ |
| Grand Marnier | 7.00€ |
| Calvados | 7.00€ |
| Cognac VS | 7.00€ |
| Vodka | 7.00€ |
| Tequila | 7.00€ |
| Eaux de vie G. Miclo | 8.00€ |
| Framboise, mirabelle, poire ou kirsch | |
| Grappa Brune | 7.00€ |
| Grappa Blanche | 8.50€ |

Les rhums

| | |
|----------------------|--------|
| Captain Morgan | 6.00€ |
| Bacardi Carta blanca | 6.00€ |
| Don Papa | 10.00€ |
| Zacapa | 15.00€ |

Les whiskies

| | |
|-------------------------|-------|
| Johnny Walker Red Label | 7.00€ |
| Jameson | 7.50€ |
| Jack Daniel's | 7.50€ |
| Glenmorangie | 9.00€ |

Les boissons chaudes

| | |
|--------------------------------|-------|
| Expresso | 3.00€ |
| Café | 3.00€ |
| Déca | 3.00€ |
| Double Expresso | 4.00€ |
| Latte Macchiato ⁽⁷⁾ | 4.50€ |
| Cappuccino ⁽⁷⁾ | 4.50€ |
| Chocolat chaud | 4.00€ |
| Thé | 3.50€ |

English Breakfast, Earl Grey, Lemon Fresh,
Fruity Camomille, Green Dragon,
Refreshing Mint, Sweet Berries, Jasmin Gold

Les spécialités au café⁽⁷⁾

| | |
|--------------------------------|-------|
| Italian Coffee « Amaretto » | 8.00€ |
| Irish Coffee « Whisky » | 8.00€ |
| French Coffee « Cointreau » | 8.00€ |
| Coffee 43 « Licor 43 » | 8.00€ |
| Grand French « Grand Marnier » | 8.00€ |



Menu 3 services
entrée, plat & dessert

55 €

Sélection des vins : 27€

Menu 4 services
entrée froide, entrée chaude, plat & dessert

65 €

Sélection des vins : 36€



Entrées froides

Carpaccio de poulpe

poivre de Timut et lamelles de citron confit

Clos des Rochers - Grevenmacher Fels - Riesling - Luxembourg

Concassé d'avocat

magret de canard fumé

Bernard Massard - Pinot Noir - Luxembourg

Entrées chaudes

Cannelloni aux scampis

ricotta

Thill's - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Riesling - Luxembourg

Raviole de chorizo

parmesan

Mon Coeur - Jean-Louis Chave - France, Côtes du Rhône

Tataki de tofu

sésame grillé

Thill's - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Pinot gris - Luxembourg

Plats

Rouget façon Colbert

bouquet de légumes

Clos des Rochers - Grevenmacher Fels - Pinot blanc - Luxembourg

Croustillant de volaille

farci aux cèpes

Petite Fleur des Rochers - Clos des Rochers - Chardonnay - Luxembourg

Douce pomme de terre

gratinée

Domaine Thill - Châteaux de Schengen - Auxerrois - Luxembourg

Desserts

Tartelette à la pêche

meringuée

Cuvée de l'Écusson brut - Bernard Massard - Luxembourg

Mousse de myrtilles et figues

en 2 façons

Porto Rouge - Tawny - Portugal

Sélection du fromager

Château du Cèdre - France, Sud-ouest, Cahors

ALLERGÈNES

Malgré nos efforts notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants :

1 - Les céréales qui contiennent du gluten 2 - Les crustacés - 3 - Les œufs - 4 - Les poissons -
5 - Les arachides - 6 - Le soja - 7 - Le lait - 8 - Les fruits à coque - 9 - Le céleri - 10 - La moutarde -
11 - Les graines de sésame - 12 - Les sulfites et l'anhydride sulfureux - 13 - Le lupin - 14 - Les mollusques

Si vous présentez une allergie quelconque , n'hésitez pas à en faire part à nos équipes qui feront le nécessaire pour vous proposer des mets adaptés.

Carpaccio de poulpe, poivre de Timut et lamelles de citron confit - 2.4

Concassé d'avocat et magret de canard fumé - 1.4

Cannelloni aux scampis et ricotta - 1.2.3.4.7

Raviole de chorizo et parmesan - 1.4.7

Tataki de tofu et sésame grillé - 6

Rouget façon Colbert et son bouquet de légumes - 1.4.5

Croustillant de volaille farci aux cèpes - 1.3.4.7

Douce pomme de terre gratinée - 1.3.7

Tartelette à la pêche meringuée - 1.3.7

Mousse de myrtilles et figues en 2 façons - 7

Sélection du fromager - 7

3-course menu

cold starter, main course & dessert

55 €

Wine selection: 27€

4-course menu

cold starter, hot starter, main course & dessert

65 €

Wine selection: 36€



Cold starters

Carpaccio of octopus

Timut pepper and slices of preserved lemon

Clos des Rochers - Grevenmacher Fels - Riesling - Luxembourg

Smashed avocado

smoked duck breast

Bernard Massard - Pinot Noir - Luxembourg

Hot starters

Shrimp cannelloni

ricotta

Thill's - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Riesling - Luxembourg

Chorizo ravioli

parmesan

Mon Coeur - Jean-Louis Chave - France, Côtes du Rhône

Tofu tataki

toasted sesame

Thill's - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Pinot gris - Luxembourg

Main courses

Red mullet façon "Colbert"

bouquet of vegetables

Clos des Rochers - Grevenmacher Fels - Pinot blanc - Luxembourg

Crispy poultry

stuffed with porcini mushrooms

Petite Fleur des Rochers - Clos des Rochers - Chardonnay - Luxembourg

Sweet potato

au gratin

Domaine Thill - Châteaux de Schengen - Auxerrois - Luxembourg

Desserts

Peach meringue

pie

Cuvée de l'Écusson brut - Bernard Massard - Luxembourg

Blueberry and fig mousse

in 2 different ways

Porto Rouge - Tawny - Portugal

Fromager's selection

Château du Cèdre - France, Sud-ouest, Cahors

ALLERGENS

Despite our efforts, our card may contain traces of the following allergens.

1 - Cereals that contain gluten 2 - Crustaceans - 3 - Eggs - 4 - Fish - 5 - Peanuts - 6 - Soy
7 - Milk - 8 - Nuts - 9 - Celery - 10 - Mustard - 11 - Sesame seeds
12 - Sulphites and sulphur dioxide - 13 - Lupines - 14 - Molluscs

If you have any allergies, please do not hesitate to inform our staff, who will do their best to offer you suitable dishes.

Carpaccio of octopus, Timut pepper and slices of preserved lemon - 2.4

Smashed avocado and smoked duck breast - 1.4

Shrimp cannelloni, ricotta - 1.2.3.4.7

Chorizo ravioli, parmesan - 1.4.7

Tofu tataki, toasted sesame - 6

Red mullet façon "Colbert", bouquet of vegetables - 1.4.5

Crispy poultry stuffed with porcini mushrooms - 1.3.4.7

Sweet potato au gratin - 1.3.7

Peach meringue pie - 1.3.7

Blueberry and fig mousse in 2 different ways - 7

Fromager's selection - 7
